Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Cuchillo eléctrico	CEK-40

Para su seguridad y disfrute de este producto, lea siempre el libro de instrucciones cuidadosamente antes de usar.

COMERCIALIZADO POR:
Faconnable Casa S.A de C.V
Cicerón #504, Col. Los Morales,
Sección Alameda,
Delegación Miguel Hidalgo,
México D.F., C.P. 11530
RFC: FCA040630291

IMPORTADO POR:
Importadora y Exportadora
Total Velocity S. de R.L de C.V.
Cicerón 504 Col. Los Morales
Secc. Alameda
Del. Miguel Hidalgo
México D.F. C.P 11530
R.F.C. IET0802086WA
Atención al Cliente: 01 800 087 19 36

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se usa un aparato eléctrico se deben de tomar precauciones de seguridad básicas incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Para evitar choques eléctricos, no sumerja el mango del cuchillo, el cable o la clavija en agua. Si el mango o el cable caen en agua, desconecte el aparato inmediatamente
3. Extreme precauciones cuando se use cerca de niños
4. Desconécte el aparato cuando no lo use, antes de quitar o poner piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con partes móviles, mantenga las manos, el cabello, ropa y otros utensilios lejos de la cuchilla durante la operación para reducir el riesgo de heridas a las personas y daños al aparato.
6. No use el aparato con el cable o la clavija dañados, o si el aparato tiene fallas o si ha sido dañado de alguna forma. Mándelo a revisar a un centro de servicio autorizado. Solo técnicos pueden abrir la unidad.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede resultar en fuego, choques eléctricos o daños a las personas.
8. No utilice en exteriores ni ningun lugar donde el cable pueda entrar en contacto con el agua mientras está en uso.
9. Para evitar que el cuchillo pueda ser jalado accidentalmente y caer, lo que puede resultar en daños al cuchillo o heridas a las personas, no permita que el cable cuelgue de la mesa o mostrador.
10. Para evitar, fuego o choques eléctricos no permita que el cable entre en contacto con superficies calientes
11. No opere el cuchillo en agua.
12. Desconecte el aparato antes de cambiar o remover las cuchillas.
13. Las cuchillas son muy filosas, maneje con cuidado. Manipule siempre con las manos lejos de la parte filosa, siempre guarde las cuchillas con la parte afilada lejos de usted.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES DEL CABLE

AVISO

Este equipo cuenta con una clavija polarizada (una espiga más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, debe de colocarse correctamente en un tomacorriente, si no entra, voltee las espigas. Si no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique la clavija en ningún caso.

NOTAS

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

1. Para remover las láminas, desconecte el cuchillo. Trabe el botón de seguridad. Oprima los botones de lanzamiento de la lamina en ambos lados de la manija y agarre las laminas con el filo lejos de usted. Tire lentamente las láminas hacia fuera de la manija del cuchillo.

2. Para lavar, separe las láminas del remache fuera de la cerradura. Lave con agua caliente, agua jabonosa o en lavaplatos y seque completamente. Regréselas al bloque de carnicero. Levante y de vuelta para colocar la lamina sobre la lamina en la cerradura y lance para trabar las laminas en la posición.

3. Limpie la manija con un paño levemente húmedo y séquela. Inserte en el bloque de carnicero y enganche la manija. Enrolle el cable
alrededor del área negra de abajo.

Precaución: No limpie la manija con las láminas puestas. No inmersa el aparato en agua u otro liquido o ponga bajo el agua cuando este en funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V~
60 Hz
130 W

INSTRUCCIONES DE DESEMPAQUE

Este paquete contiene, un cuchillo eléctrico Cuisinart con las siguientes partes:

- Mango del cuchillo
- Navaja de corte
- Navaja para pan
- Bloque de madera de carnicero
- Manual de instrucciones

Para evitar heridas o daños al cuchillo eléctrico, por favor siga las instrucciones de desempaque:

1. Coloque la caja en una superficie amplia y plana.
2. Retire el instructivo y las hojas impresas que pueda contener la caja.
3. Retire con cuidado el cable que se encuentra la cavidad del unicel contenedor.
4. Retire la protección del bloque de madera.
5. Coloque la unidad en una mesa o mostrador y lea a conciencia las instrucciones.
6. Guarde la caja y las protecciones para un uso posterior.

INTRODUCCIÓN

La única manera de rebanar!

Si usted esta haciendo una gran cena de Navidad para sus amigos y familia o esta rebanando el pan para el desayuno, el cuchillo eléctrico de Cuisinart le servirá a la perfección. Su funcionamiento superior de corte, características avanzadas y soporte del almacenaje del bloque de carnicero dejará atras cualquier otro cuchillo. Dos láminas del mismo tamaño rebanan rápida y uniformemente a través de la carne asada y del pan, las láminas inoxidables proporcionan funcionamiento filoso a largo plazo.

PARTES

1. Control encendido/ apagado
Un toque de presión activa el disparo de encendido/apagado para la operación simple.

2. Mango
Mango ergonómico y elegante refleja la mirada de la cuchillería fina.

3. Cable de alimentación
4 pies de cable para máxima flexibilidad.

4. Botón de seguridad
Un toque bloquea y desbloquea el control de seguridad. Mantenga el botón de seguridad bloqueado cuando el cuchillo no este en uso.

5. Botón de Laminas
Fácil de insertar, quitar o cambiar de laminas.

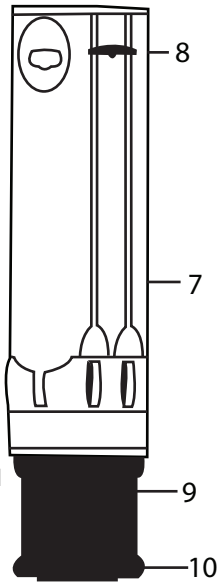
6. Laminas (cuchillas)
Dos laminas del mismo tamaño, cuchilla de corte (A) y cuchilla para pan (B).

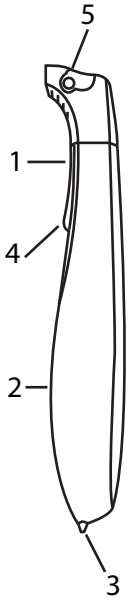
7. Bloque de carnicero de madera sólida
Unidad superior hecha a mano con madera, de fácil almacenaje, en alacena o cajonera.

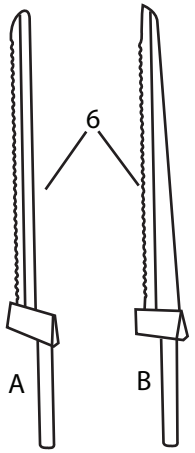
8. Seguro de cuchillas
Traba con seguridad las cuchillas y el bloque de madera.

9. Compartimento de almacenaje
Almacena el cable para evitar desorden en la mesa.

10. Base
Para almacenaje en alacena.







MEJORES MÉTODOS

CÓMO CORTAR PAN

Hay varias maneras de cortar el pan. Dos de las más populares son cortar derecho a través, o en un patrón de corte de arenque, que funciona solamente con los panes redondos.

Rebanadas estándar

1. Primero, para cortar derecho el pan, coloque el pan sobre la tabla para cortar.
2. Sujete el pan firmemente con una mano, coloque el cuchillo sobre el pan, paralelo a la tabla de corte, cerciorándose que el extremo de las cuchillas pase mas allá de la orilla del pan.
3. Corte las rebanadas a su gusto.
Consejo: El cuchillo eléctrico Cuisinart funciona bien sobre el pan suavemente tirando del cuchillo hacia usted y hacia abajo a través del pan.

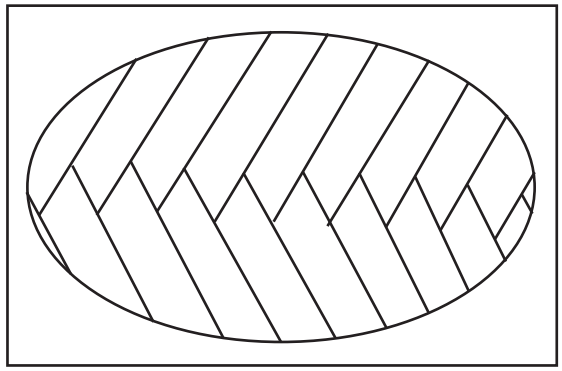
Patrón del corte de arenque:

Cortar pan en un patrón de arenque es más difícil y produce menos migajas de pan, aunque usted puede controlar el grueso de las rebanadas.

1. Para empezar, sostenga el pan firmemente con una mano, coloque el cuchillo a través de uno de los extremos mas pequeños del pan, cerciorándose que las cuchillas estén paralelas a la tabla de cortar. La rebanada debe comenzar en medio del pan y del ángulo hacia el exterior, cortando la corteza redondeada.

2. La próxima rebanada empieza otra vez en el centro del pan pero sujetando el mango hacia el otro lado del pan, cortando una rebanada más grande con la corteza.3. Repita el paso uno alternando cortes de cada lado de ángulo.

Consejo: Para cortar con un patrón de arenque, usted puede necesitar voltear el pan como usted varíe los cortes de los lados.



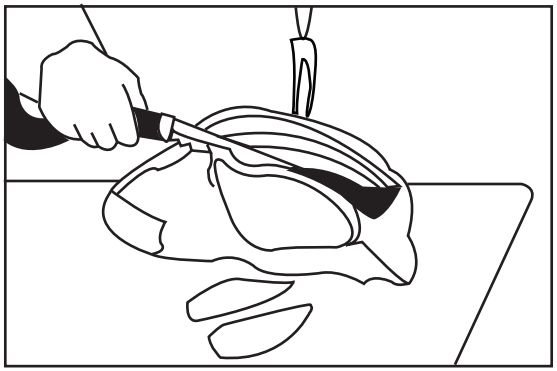
Rebanar el pecho

1. Sostenga el pecho que va a rebanar, y comienze en un extremo del pecho, las rebanadas del corte deben ser paralelas de la tapa del pecho hacia abajo. Las rebanadas deben ser finas y podrán ser tan grandes como usted las desee. Continue rebanando hasta que alcance los huesos.

2. Repita sobre el otro lado del pecho.

Consejo: Tome el cuchillo con el mango paralelo al pecho, cavando algo en la carne.

Consejo: Se pueden hacer algunas sobras deliciosas de los pedazos de carne más pequeños cerca de los huesos, como son, sopas, guizados, chiles, ensaladas, tacos, etc.

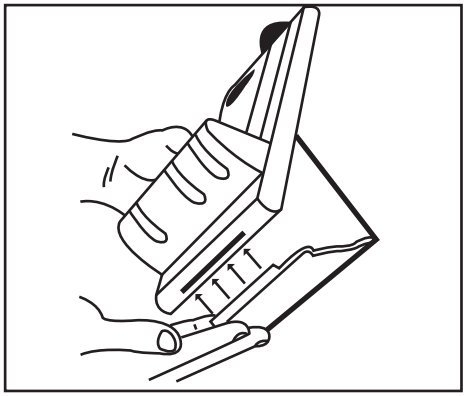


USOS Y CUIDADOS

Ensamblando el bloque del carnicero:

1. Empuje la superficie de la base hacia el inferior del bloque de carnicero e inserte la lengüeta en la parte inferior de la base en la ranura en el borde del bloque.
2. Coloque la unidad en el mostrador para tenerlo listo en el momento que lo necesite.
3. Vuelva a los pasos 1 y 2 para almacenarlo en un gabinete.

Nota: No use el bloque de carnicero como tabla de corte.

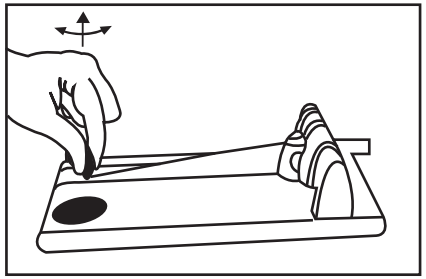


Ensamblando las cuchillas

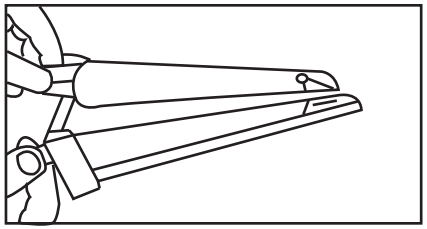
1. Levante y de vuelta al seguro de las cuchilla a una posición vertical para quitar la lamina de la base. Quite las mangas protectoras antes del primer uso, prepare las cuchillas y lávelas con agua caliente, jabonosa o el lavaplatos.

PRECAUICION: LAS LAMINAS SON FILOSAS SUJETELAS CON CUIDADO.

Séquese perfectamente.



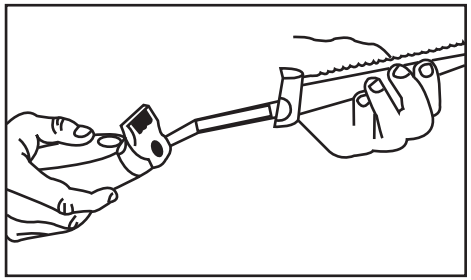
2. Fije la lámina insertando el remache de una lámina en el ojo de la cerradura de la otra lámina.



Usando el Cuchillo Eléctrico Cuisinart

El cuchillo debe ser desconectado para colocar las láminas. Las láminas deben unirse antes de colocarlas en el cuchillo. El botón de seguridad debe estar en la posición de bloqueo. Alcance esto empujando la pequeña lengüeta en el lado del botón del disparador. (mientras que mira la superficie inferior de la manija, empuje la lengüeta en el lado izquierdo para abrir.)

Mientras que sostiene las láminas con el borde cerrado lejos de usted, inserte las láminas hasta que usted oiga un click. Las láminas pueden no alinerase uniformemente cuando están insertadas correctamente.

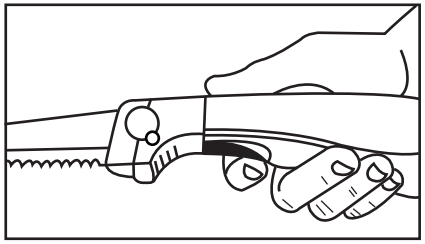


Precaución: Las cuchillas son muy filosas; debe ser cuidadoso al sujetarlas.

Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente estándar.

Abra el boton de seguridad.

Oprima y sostenga el botón de disparador con sus dedos como usted corta. Las cuchillas deben permanecer paralelas a la superficie del corte.



Precaución: NUNCA ponga su mano sobre el soporte de las cuchillas cuando esta operando un cuchillo, esta diseñado para que las cuchillas se muevan hacia delante y hacia atrás.

OTROS BENEFICIOS

Cuchillas de corte:

Las láminas de corte son muy versátiles. En suma para rebanar carne, pavo, pollo, salami, jamón y asados, puede también ser utilizado para cortar las frutas como el melón y piña así como quesos duros.

Cuchillas para pan:

Las laminas hacen deslizamientos constantes a través de los panes, incluso rebanando. Puede también ser utilizado para rebanar los
panecillos y el emparedado, estas laminas son para uso solamente de pan.

CÓMO REBANAR PAVO

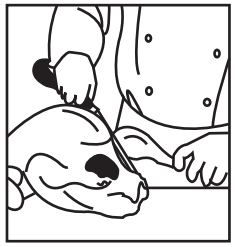
Con el cuchillo de Cuisinart, esperamos hacer de esta tarea ardua una experiencia agradable.

Preparación:

1. Retire el pavo del horno.
2. Cubra con un paño suave y deje 15 – 30 minutos para que el jugo se penetre y la carne se afirme. Siendo más húmedo, más fácil de cortar y las rebanadas se ligaran mejor.
3. Remueva el relleno.
4. Usted necesita su cuchillo eléctrico Cuisinart para cortar y un tenedor para sujetar el ave. Coloque el pavo sobre la mesa de corte, con el lado asado hacia arriba, con las piernas hacia usted.

Cortando las piernas y las alas

1. Sujete la extremidad con sus dedos y tire suavemente de la pierna lejos del cuerpo del pavo.
2. Sosteniendo el pavo constante con un tenedor para rebanar, corte la piel entre el muslo y el pecho.



3. Separe la pierna para exponer la articulación con el cuchillo para quitar la pierna.

Consejo: La clave al rebanar los muslos, las piernas, y las alas es cortar a través las articulaciones entre los huesos, no recomendamos usar su cuchillo eléctrico Cuisinart en huesos podría causar daños a su cuchillo o a las personas.